RECETA DEL DÍA: ROMANITOS, POR FLORINDO FIERRO

Para esta vÃ-spera del puente de Diciembre os traemos una sabrosa receta de la mano del maestro panadero Florindo Fierro. Se trata de los Romanitos, que esperemos sean de vuestro agrado y fÃ¡ciles de elaborar. Gracias por vuestros comentarios y dudas y disculpas por el relativo abandono de la secciÃ³n. Otros menesteres nos han tenido muy ocupados estos dÃ-as. Ya sabÃ©is, estamos a vuestra disposiciÃ³n en prensa@ceopan.es.

ROMANITOS (Por Florindo Fierro)

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â Â Â Â Â Â Â Florindo Fierro

Â

INGREDIENTES

Harina de Gran Fuerza

5 kg.

Harina del PaÃ-s (85% extracciÃ³n)

1 kg.

Masa Madre

1 kg.

Agua

4,8 litros

Sal

120 gramos

Levadura

50 gramos

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â

PROCESO DE ELABORACIÃ“N

1. Amasar todo hasta conseguir una masa fina y elÃ¡stica.Â

2. Poner a fermentar en cajones de plÃ¡stico durante 40 minutos.Â

3. Hacer un pliegue y poner nuevamente a fermentar hasta doblar volumen.Â

4. Luego, volcar la masa sobre la mesa y dividir en piezas de 400 gramos.

5. Dejar fermentar unos 10-15 minutos y cocer con muy poco vapor durante 30 minutos a 220ÂºC.